

СХВАЛЕНО
на засіданні педагогічної ради
Протокол № 5 від 07.06.24

Міністерство освіти і науки України
(найменування центрального органу виконавчої влади, власника)
Іллінецький аграрний фаховий коледж
(повне найменування навчального закладу)



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН 2025-2028 н.р.

Підготовки фаховий молодший бакалавр з галузі знань

18 Виробництво та технології
(шифр і назва галузі знань)

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Спеціальністю 18 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)

Строк навчання: 2 роки 5 місяців

Форма навчання денна
денна, вечірня, заочна (дистанційна), екстернат

на основі базової загальної середньої освіти
(зазначається освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень

Фаховий молодший бакалавр

I. Графік навчального процесу

курс	вересень				жовтень				листопад				грудень				січень				лютий				березень				квітень				травень				червень				липень				серпень									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
I																																																						
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	По	По	По	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Пн	Пн	Пн	І	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Пн	Пн	Пн	Пн	Пн	Пн	Пн	Пн	Т	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	Т	Т	Т	Т	Пн	Пн	Пн	Пн	Т	Т	Т	Т	Т	Пн	Пн	Т	С	Ді																																				

Позначення:

Т - Теоретичне навчання; С - Екзаменаційна сесія; Ді - державний іспит; К - Канікули;
По - практика ознайомлююча Пн - практика технологічна Пн - практика навчальна Пн - практика переддипломна

II. Зведені дані до бюджету, часу, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
I							
II	34		3	3		12	52
III	27	2	11			12	52
IV	14	1	6				21

III. Практика

Назва практики	Семестр	Тижнів
Навчальна	4,6,7	8
Виробнича технологічна	5,6	8
Виробнича переддипломна	7	4

IV. Державна атестація

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
	Державний іспит	7

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин									
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи			всього	Аудиторних			самостійна робота	II курс		III курс		V курс
								у тому числі:								
								лекції	ЛПЗ	курсове проекування						
												17	20	14	15	11
0	I. Дисципліни загальноосвітнього циклу															
II. Освітня програма молодшого спеціаліста																
За освітньо-професійною програмою																
OK1	Історія і культура України*		4		3	90	36	30	6		54		2,0			
OK2	Українська мова за проф. спр.		5		3	90	40	18	22		50			3,0		
OK3	Правознавство*		3		3	90	34	24	10		56		2,0			
OK4	Основи філософських знань		5		3	90	28	20	8		62			2,0		
OK5	Економічна теорія*		3		3	90	34	26	10		56	2,0				
OK6	Іноземна мова за проф.спрямув		4,5,6		3	90	60	2	58		30		1,0	1,0	2,0	
OK7	Фізичне виховання		5,6		3	90	60	10	50		30		0,0	2,0	2,0	
OK8	Вища математика		5		3	90	40	12	28		50			3,0	0	
OK9	Органічна хімія*		3,4		3	90	60	20	40		30	2,0	1,5			
OK10	Аналітична хімія*		3		3	90	54	14	40		46	3,0				
OK11	Неорганічна хімія*		3,4		3	90	50	10	40		40	2,0	1,0			
OK12	Фізична і колоїдна хімія*		4		3	90	50	15	35		40	2,0	1,0			
OK13	Загальна біохімія*		4		3	90	32	40	18		50		2,0			
OK14	Комп'ютеризація виробництва		6		3	90	56	16	50		34				4,0	
OK15	Основи екології*		3		3	90	32	28	4		58	1,5				
OK16	Технічне креслення*		3		3	90	42	12	32		48	2,5				
OK17	Основи електротехніки*		3		3	90	34	18	16		56		2,0			
OK18	Інформатика та обчислюв. техніка*		3		3	90	36	30	6		54	2,0				
OK19	Вступ до спеціальності*		3		3	90	36	26	10		54	2,0				
	Всього по циклу			0	57	1710	814	371	483	0	898	19	12,5	11	8 0	
Освітні компоненти,що формують спеціальні компетентності																
OK20	Основи стандарт. та метрології		5		3	90	40	34	6		50			3,0	0	
OK21	Товарознавство сировини галузі*		3		3	90	50	20	30		40	3,0				

OK22	Процеси і апарати		5		3	90	60	34	26		30			4,5		
OK23	Технологія консервування	7	5,6	7	12	360	240	106	80	54	120			6,0	6,0	6,0
OK24	Технохімічний контроль виробництва		5,6		3	90	60	20	40		30			2,0	2,0	
OK25	Технологічне обладнання галузі		5,6		5	150	100	60	40		50			3,5	3,5	
OK26	Автоматизація виробництва		6		3	90	50	20	30		40				3,5	
OK27	Облік і звітність		7		3	90	36	12	24		54					3,0
OK28	Економіка підприємства*		4		3	90	53	20	33		37		3,0			
OK29	Організація, планування та управління виробництвом		6	7	5	150	100	60	40		50				4,0	4,0
OK30	Плодоовочівництво		7		3,0	90	46	22	24		44					4,0
OK31	Матеріалознавство*		4		3	90	34	16	18		56		2,0			
OK32	Промислова санітарія		7		3	90	35	25	10		35					3,0
OK33	Технологія зберігання і переробки с/г продукції*		4		3	90	56	26	30		34	1,0	2,0			
	Разом				55	1650	965	475	431	54	670	4	7	19	19	20
	Практична підготовка															
OK34	Ознайомлююча практика		4		3	90	90									
OK35	Навчальна практика з технології консервування		6		3	90	90									
OK36	Навчальна практика з вирішення виробничих завдань		7		3	90	60				30					
OK37	Виробнича технологічна практика		5,6		8	240	240									
OK38	Виробнича переддипломна практика		7		4	120	120				0					
	Разом				21	630	600	0	0	0	30	0	0	0	0	0
	Екзаменаційна сесія				2	60										
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану															
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти															
BK1	Теплотехніка		7		3	90	56	40	16		34					4,0
BK1	Холодильні машини та установки		7		3											
BK2	Основи охорони праці та БЖД		4		3	90	40	34	6		50		2,0			

BK2	Охорона праці в галузі		4		3											
BK3	Технічна мікробіологія		6		3	90	40	12	28		50				3,0	
BK3	мікробіологія молока і молочних продуктів		6		3											
BK4	Основи наукових досліджень		7		3	90	40	12	24		50					3,0
BK4	Управління якістю продукції		7		3											
BK5	Основи підприємництва		7		3	90	42	36	6		48					3,0
BK5	Менеджмент підприємництва в галузі		7		3											
	Разом за вибором здобувача				15	450	247	166	88	0	173	0	2	0	3	10
	Разом за навчальним планом				150,0	4500	2808	1011	979	54	1692					
	Разом (тижневе навантаження)											35,0	34,0	30,0	30,0	30,0
	Всього іспитів															2
	Всього заліків											11	12,0	10	9	7
	Всього курсових робіт															2

Сума=(F11

Завідувачка відділенням



О.І Синьогуб

	IV. Практичне навчання	Семестр	Тижнів
1	Навчальні практики:		8
	Ознайомлююча	4	3
	Навчальна практика з технології консервування	6	3
	Рішення виробничих ситуаційних задач	7	2
2	Технологічна	5,6	8
3	Переддипломна	7	4
	Всього		20
	В 6 семестрі студенти проходять кваліфікаційні випробування для		
	одержання робітничої професії:		
	Апаратчик стерилізації консервів		
	V. Форми завершення навчання		
1	Державний екзамен	7	

VI. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень

№	Лабораторії
1	Органічної та неорганічної хімії
2	Аналітичної та фізіологічної хімії
3	Електротехніки
4	Мікробіології рослин
5	Лабораторія машин, обладнання та технології консервування
6	Комп'ютеризації виробництва
	Кабінети
1	Історії України
2	Української мови та літератури
3	Соціальних та правових дисциплін
4	Іноземної мови
5	Технічного креслення
6	Охорони праці та БЖД
7	Основи екології
8	Менеджменту та маркетингу підприємств
9	Організації підприємств
10	Бухгалтерського обліку та фінансів
11	Спортивно-оздоровчий комплекс